

Landgasthof Fegetasch



seit 1924 im Familienbesitz

Familie Andresen

Osterdeich 63-65

25927 Neukirchen

Tel.: 04664-202

Fax: 04664-95599

E-Mail: info@fegetasch.de
www.fegetasch.de

Es gelten bei uns
die vom Land
Schleswig-Holstein
festgelegten 3-G-Regelungen

- *Getestet*
- *Geimpft*
- *Genesen*

Unsere hausgemachten Suppen (0,3 l)

Tomatencremesuppe »Helgoländer Art« (4,5,7,9) [B]

€ 4,50

*Büsumer Krabbensuppe
mit Dillsahne*

(2, 3, 4, 5, 9, 12) [A, D]

€ 6,20

*Französische Zwiebelsuppe
mit Parmesan gratiniert*

(1, 4, 5, 9, 12)

€ 5,20

Vorspeisen

*Frische Champignons mit Gartenkräutern
und Parmesan überbacken, dazu Baguette*

(4, 5, 9, 12, 13)

€ 6,80

*Hausgemachtes Matjestatar
mit Äpfeln, Gurken und frischen Kräutern
auf Vollkornbrot an kleinem Salat*

(1, 2, 9, 12) [B]

€ 5,80

»Fegetascher Krabbencocktail« [von April bis Oktober]
mit warmen Baguettebrot

(1, 3, 4, 9, 12) [A, B]

€ 8,80

(2, 3, 6, 7, 11, 12)

*Lauwarm mariniertes Norwegerlachs
in einer Sesam-Limonenmarinade
mit buntem Salat*

€ 8,80

*Kleiner gemischter Salatteller
verschiedene Blattsalate mit Paprika, Gurke und
Tomate herzhafte mariniert*

(4, 7, 12) [C]

€ 3,60

Frisch vom Kutter

Von April bis Oktober

Fangfrische Nordseescholle (ca. 500 - 600 gr)
*in der Pfanne gebraten dazu Buttersauce,
Salzkartoffeln und Salat*

(1, 2, 4, 5, 9, 12, 13) [C]

€ 17,50

›Büsumer Art‹ mit frischen Nordseekrabben

(1, 2, 3, 4, 5, 9, 12, 13) [B, C]

€ 20,50

»Wiedingharder Fischerteller«

(2, 4, 5, 7, 9, 12, 13)

*Gebratene Filets von Lachs, Kabeljau und Seelachs
auf buntem Wurzelgemüse in einer milden
Weißwein-Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln*

€ 18,50

Kabeljaufilet

(2, 4, 5, 9, 12) [B]

*mit frischen Kräutern gratiniert
auf buntem Peperonata-Gemüse
und Rosmarinkartoffeln*

€ 18,00

»Kutterteller«

(1, 2, 3, 4, 5, 12, 13) [B, C]

*Frische Nordseekrabben und Räucherlachs
auf Rührei mit Bratkartoffeln und Salat*

€ 18,50

»Halligbrot«

(1, 3, 4) [B]

*125 gr. frische Nordseekrabben
auf Schwarzbrot mit Spiegelei*

€ 15,80

Frischer Fisch

*Frisches paniertes Seelachsfilet
in der Pfanne gebraten mit Salzkartoffeln,
Buttersauce und Salat*
€ 14,00

(1, 2, 4, 7, 9, 12) [C]

*»Fisch Orly«
Frishes Seelachsfilet im Backteig
mit Tomatencoulis, frittiertes Petersilie,
Bratkartoffeln*
€ 14,50

(1, 2, 4, 5, 9)

*Gebratenes oder gedünstetes Lachsfilet
auf pikant gewürztem Blattspinat
in einer milden Senfsauce
mit Salzkartoffeln*
€ 18,80

(1, 2, 4, 5, 9, 12)

*Matjestopf »Hausfrauen Art«
3 Matjesfilets in einer pikanten
Apfel-Zwiebelsauce mit
Bratkartoffeln*
€ 10,50

(1, 2, 4, 5, 12, 13) [A, B, D]

*3 Matjesfilets
auf grünen Bohnen mit Speckstippe
dazu Salzkartoffeln*
€ 10,50

(2, 4) [A, B]

Unsere Gerichte vom Federvieh

2 Panierte Hähnchenschnitzel (1, 4, 5, 9, 12, 13)
mit Broccoli, gebratenen Champignons,
sc. Hollandaise und Kroketten

€ 14,50

»Piccata von der Hähnchenbrust« (1, 4, 5, 9) [B, C]

2 Hähnchenbrustfilets
im Kräuter-Parmesanmantel gebraten auf feinem
Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

€ 14,50

Unsere Steaks vom Schwein

Steakteller »Rustikal« (250gr) (1, 4, 5, 9, 12) [C]
Schweinerückensteak mit Grilltomate,
Champignons, Kräuterbutter, Salatteller,
Knoblauchbaguette

€ 13,80

»Senatorensteak« (4, 5, 7, 9, 12) [B]

2 Schweinefiletsteaks unter einem Kräuterrührei
mit gebratenen Champignons, Bratkartoffeln
und Salat

€ 16,00

»Holsteinteller« (1, 2, 3, 4, 5, 9, 12) [B, C]

2 Schweinefiletsteaks mit Spiegelei, 3 versch.
Fischhäppchen, Bratkartoffeln und Salat

€ 17,00

Duett vom Schwein und Rind (1, 4, 5, 9, 12, 13) [B]

»Fegetascher Filettopf«
1 Schweinefiletsteak und 1 Rinderhüftsteak
an buntem Gemüse mit gebratenen Champignons,
Bratkartoffeln und sc. Hollandaise

€ 17,00

Unsere Schnitzelkarte

»Champignonrahmschnitzel«

(1, 4, 7, 9, 12) [B, C]

*Paniertes Schweineschnitzel in
Champignonrahmsauce mit Bratkartoffeln
und Salat*

€ 13,80

»Zigeunerschnitzel«

(1, 4, 7, 9, 12) [B, C]

*Paniertes Schweineschnitzel mit einer
hausgemachten Paprikasauce, Bratkartoffeln
und Salat*

€ 13,80

»Das Lieblingsschnitzel vom Chef«

(1, 4, 7, 9, 12) [B, C]

*Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen
Zwiebeln und Champignons dazu Pommes-frites
und Salat*

€ 13,80

Schweineschnitzel »Feinschmecker«

(1, 4, 7, 9, 12) [A, B, C]

*Paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebeln,
Tomate und Käse überbacken dazu
Bratkartoffeln und Salat*

€ 13,80

Das beste vom Lamm

»Deichlammrückenfilet«, (220gr)

(4, 9, 12)

*mit frischen Kräutern gratiniert
dazu Speck-Bohnenbündchen, Grilltomate
und Rosmarinkartoffeln*

€ 25,90

Unsere Steaks vom Rind (Norddeutsche Färsen)

Rumpsteak (220gr.)
mit Zwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln, Salat
€ 20,80

(4, 7, 12) [B, C]

»Strindberg«
Rumpsteak (220gr.)
unter einer pikanten Zwiebel-Senfkruste
mit Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln
€ 20,80

(1, 4, 5, 7, 9, 12)

»Pfeffersteak«
Hüftsteak (220gr.)
in einer bunten Pfefferrahmsauce
dazu Kroketten und Salat
€ 19,50

(1,4,5, 7,9, 12) [B,C]

»Herrensteak«
Hüftsteak mit Zwiebeln, Champignons,
Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Salat
300 gr - € 23,50
400 gr - € 27,50

(4, 7, 12) [B, C]

Unsere Salate

»Großer bunter Salatteller«

Verschiedene Blattsalate mit Gurke, Tomate und Paprika herzhafte mariniert und Baguettebrot

dazu: gebratene Hähnchenbrust.....€ 10,80 ^{(4, 5, 9, 12) (C)}

Kochschinken und Käsestreifen€ 10,80 ^{(4, 5, 9, 12) (B, C)}

(nur von April bis Oktober)

Geräucherter Lachs ^{(2, 3, 4, 5, 9, 12, 13) (B, C)}
und Nordseekrabben.....€ 14,50

Für unsere vegetarischen Gäste

(1, 4, 7, 9, 12)

Frische gebratene Champignons

Frische gebratene Champignons auf Kräuterrührei
mit Knoblauchbaguette und Salat

€ 10,50

(4, 13)

»Paprikaschote Mediterran«

Paprikaschote mit feinem Ratatouillegemüse
gefüllt und Parmesan überbacken
dazu Basmatireis und Salat

€ 10,00

(1, 4, 5, 9, 12, 13)

»Veggie Burger«

mit pikanter Sauce und Pommes-frites

€ 10,00

Rustikale Gerichte

»Hausgemachter Seemannslabskaus«

(1, 4, 7, 12) [B, C]

Gepökelte Rinderbrust mit Kartoffeln, Gurke,
Rote Bete, Spiegelei und Rollmops

€ 13,90

Bauernfrühstück

(1, 4) [B, H]

mit Landschinken und Gewürzgurke

€ 9,50

3 Spiegeleier

(1, 4) [B, H]

mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke

€ 6,00

Hausgemachtes Sauerfleisch (kalt)

mit Bratkartoffeln

€ 11,00

»Strammer Max«

(1, 4, 9) (B, H)

Schinkenbrot mit Spiegelei

€ 7,40

Belegtes Brot

◆ Landschinken € 6,70

(4, 9) (B, H)

◆ Käse € 4,70

(4, 9) (A)

Eis und Dessert

Eisbecher »Standard«

(1, 4)

*Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis
mit Sahnehaube*

€ 4,00

Eisbecher »Advokat«

(1, 4)

*3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce,
Eierlikör, Sahnehaube und Schokoraseln*

€ 5,20

»Eisiger Nusstraum«

(1, 4, 7, 11)

*3 Kugeln Walnusseis mit Karamelsauce,
Sahnehaube und Krokant*

€ 5,50

Der Klassiker mit »Pfiff«

(1, 4, 11)

*Eierlikör -Crème brûlée
mit hausgemachtem Pralineneis*

€ 6,50

Hausgemachter Vanillecrêpes

(1, 4, 9, 11)

*Vanillecrêpes mit Apfelkompott gefüllt
dazu Vanilleeis und Karamelsauce*

€ 6,50

Gratiniertes weißes Schokoladeneisparfait
auf marinierten Beerenfrüchten

(1, 4)

€ 6,50€

Biere vom Fass

Flensburger Pilsener.....	0,30l.....	€ 3,00
Flensburger Pilsener.....	0,40l.....	€ 3,50
Flensburger dunkel.....	0,30l.....	€ 3,00
Flensburger dunkel.....	0,40l.....	€ 3,50
Alsterwasser.....	0,30l.....	€ 3,00
Alsterwasser.....	0,40l.....	€ 3,50

Flaschenbier

Flensburger Pilsener.....	0,33l.....	€ 2,80
Flensburger »frei«.....	0,33l.....	€ 2,80
Flensburger Malzbier.....	0,33l.....	€ 2,80
Erdinger Hefeweizen.....	0,5l.....	€ 4,00
Erdinger Weißbier Alkoholfrei.....	0,5l.....	€ 4,00

Spirituosen 0,2cl

Oldesloer Korn.....	32%.....	€ 1,50
Bommerlunder.....	38%.....	€ 1,90
Malteserkreuz Aquavit.....	40%.....	€ 2,00
Jubiläumsaquavit.....	42%.....	€ 2,20
Linie Aquavit.....	41,5%.....	€ 2,40
Hansen Rum.....	38%.....	€ 2,20
Levsen Weinbrand »Le Martin«.....	32%.....	€ 1,90
Asbach Uralt.....	38%.....	€ 2,40
Ballantines (Scotch).....	40%.....	€ 2,00
Tullamore Dew (Irish Whisky).....	40%.....	€ 2,40
Bacardi Rum.....	37,5%.....	€ 2,00
Krabbenschluck.....	32%.....	€ 1,90
Jägermeister.....	35%.....	€ 2,00
Underberg.....	44%.....	€ 2,50
Fernet Branca.....	42%.....	€ 2,20
Friesengeist.....	56%.....	€ 2,80
Grappa.....	40%.....	€ 2,30
Obstler.....	40%.....	€ 2,20
Ouzo.....	40%.....	€ 2,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ^[1]	€ 2,00
Kännchen Kaffee ^[1]	€ 4,00
Tasse Kaffee koffeinfrei.....	€ 2,00
Kännchen Kaffee koffeinfrei	€ 4,00
Glas Tee mit Sahne oder Zitrone.....	€ 1,70
Kännchen Tee mit Sahne oder Zitrone	€ 2,80
Tasse Schokolade mit Sahne ^[4]	€ 2,30

Heiße Spezialitäten

»Tote Tante« ^[4,1]	€ 4,80
Pharisäer ^[4,1]	€ 4,80
Teepunsch	€ 2,00
Grog von Rotwein	€ 3,20
Eisbrecher.....	€ 3,50
Grog von Rum.....	€ 3,80

Erfrischungsgetränke

Coca Cola ^[A,1]	0,20l	€ 2,10
Coca Cola light ^[A,1]	0,20l	€ 2,10
Fanta ^[A,C]	0,20l	€ 2,10
Sprite	0,20l	€ 2,10
Presta ^[H]	0,20l	€ 2,10
Flasche Mineralwasser	0,25l	€ 2,10
Flasche Mineralwasser »still« ..	0,25l	€ 2,10
Apfelsaft	0,20l	€ 2,10
Orangensaft	0,20l	€ 2,30
Johannisbeersaft.....	0,20l	€ 2,30
Spezi ^[A,1]	0,20l	€ 2,10
Spezi ^[A,1]	0,40l	€ 3,40
Apfelschorle ^[B]	0,20l	€ 2,10
Apfelschorle ^[B]	0,40l	€ 3,40
Weinschorle.....	0,25l	€ 3,40
Rhabarberschorle	0,33l	€ 2,80

VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments.

1	=	Eier	8	=	Erdnüsse
2	=	Fisch	9	=	Glutenhaltiges Getreide
3	=	Krebstiere	10	=	Lupine
4	=	Milch	11	=	Schalenfrüchte
5	=	Sellerie	12	=	Senf
6	=	Sesamsamen	13	=	Sojabohnen
7	=	Schwefeldioxid und Sulfite	14	=	Weichtiere

Vorschriften zur Kennzeichnungspflicht für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen der »Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung-ZZuLV)« von 1998, die zuletzt am 30. September 2008 geändert wurde.

Die ZZuLV fordert, dass bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten folgende Zusatzstoffe anzugeben sind:

A = Farbstoffe E 100 -E 180

**B = Konservierungsstoffe E 200 - E 219,
E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252,
E 280 - E 285, E 1105**

bei ausschließlicher Verwendung von
E 249-E 250, E 251-E 252 oder einem Gemisch.

C = Antioxidationsmittel E 310 - E 321

D = Geschmacksverstärker E 620 - E 635

**E = Schwefeldioxid / Sulfite E 220 - E 228
ab 10 mg/kg!**

F = Eisensalze E 579, E 585

**G = Stoffe zur Oberflächenbehandlung
E 901 -E 904, E 912, E 914**

**H = Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 955,
E 957, E 959, E 962;**

andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole)
E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967

I = Phosphate E 338 -341, E 450 -E 452

J = Coffein

K = Chinin, Chininsalze

L = Taurin